



# CARTE & MENU

## PRINTEMPS - ÉTÉ 2026



  @lafabrikbrides

La nature à ses caprices...  
certains plats ou accompagnements peuvent varier  
en fonction des arrivages et de la saisonnalité.

**Prix nets en euros, taxes et service compris**



## CÔTÉ APÉRO

Planche de charcuteries et fromages d'ici et d'ailleurs **8,50€**  
Prix par personne

Planche de tapas **8,50€**  
Assortiment de tapas frits, prix par personne

Saucisson de Savoie **9€**  
Maison Rullier - Noisette, Beaufort ou nature

Petite terrine de campagne savoyarde **8,50€**  
Maison Rullier - Servie avec son pain



## POUR COMMENCER... EN DOUCEUR

Carpaccio de Saint-Jacques, **14€**  
pomme Granny Smith et herbes fraîches

Raviole de ris de veau et foie gras, **16€**  
jus au beurre

...

Salade Caesar  
Comme une entrée **15€**, comme un plat **22€**  
Salade verte, tomates, parmesan, croûtons, poulet pané,  
œuf dur et sauce anchois maison

Salade au Saint-Marcellin  
Comme une entrée **15€**, comme un plat **22€**  
Salade verte, tomates, croûtons, noix, toast de Saint-Marcellin,  
magret fumé, miel, huile d'olive et vinaigrette maison



## MENU ENFANT

Steak haché 180 g et frites **ou** Poulet pané façon nuggets et frites  
+ 1 boule de glace au choix **ou** glace Haribo  
+ 1 sirop au choix : grenadine, fraise, pêche, citron,  
menthe, cassis ou myrtille

**13€**  
max 15 ans



## LES CRÉATIONS DU CHEF

Carré d'agneau aux herbes, émulsion de jus  
et tartelette de légumes verts **28 €**

Filet de bœuf, quenelles de polenta,  
sauce vin rouge et échalotes confites **30 €**

Suprême de volaille farci au maïs, jus de volaille corsé,  
émulsion de maïs et gnocchis à la truffe **27 €**



Poisson du moment, suggestion du chef  
Consultez l'ardoise

**Burger Made in Fabrik 23 €**

Pain burger, steak haché 180 g, sauce reblochon,  
reblochon fondant, oignons confits et galette de pommes de terre,  
servi avec frites et salade verte

**Tartare de bœuf coupé au couteau 24 €**

Selon l'inspiration du chef  
180 g, servi avec frites et salade verte



**Assiette végétarienne 20 €**  
Selon l'inspiration du chef

...

Assiette de frites **7 €**  
Bol de salade verte **5 €**



## NOTRE TERROIR

**Fondue savoyarde 28 €**

Assortiment de charcuteries et salade verte  
Prix par personne, 2 personnes minimum



## MENU DU JOUR

Le midi uniquement, du lundi au vendredi

Menu complet **19,50 €**

Entrée + plat **ou** plat + dessert **17 €**

Plat du jour **15,50 €**

Quantités  
limitées



## DESSERTS MAISON

MADE  
by Manu

Millefeuille abricot, romarin et vanille **10€**

Tiramisu du moment **9,50€**

Tartelette chocolat blanc et myrtille **10€**

Chocolat, caramel et cacahuètes **10€**

Assiette de fromages **9€**

Reblochon, Beaufort, Tomme de Savoie et tomette de chèvre



## LES COUPES GLACÉES

Mont-Blanc **11€**

Crème de marrons, 2 boules vanille, 1 boule marron et crème fouettée

Dame Blanche **11€**

3 boules vanille, sauce chocolat maison et crème fouettée

Chocolat Liégeois **11€**

3 boules chocolat, sauce chocolat maison et crème fouettée

Café Liégeois **11€**

3 boules café, espresso et crème fouettée

...

Les alcoolisées

Coupe Colonel **12€**

3 boules citron vert et 4 cl de vodka Nuage

Coupe After Eight **12€**

3 boules menthe-chocolat, 4 cl de Get 27 et crème fouettée



## LES GLACES & SORBETS

Crèmes glacées : vanille, chocolat, marron, menthe-chocolat, café, pistache, coco, caramel

Sorbets : citron vert, fraise, framboise, passion, génépi, cassis

---

1 boule de glace .....	<b>3,20€</b>
2 boules de glace .....	<b>6,30€</b>

---

3 boules de glace .....	<b>9,30€</b>
Supplément crème fouettée .....	<b>1,00€</b>

# LES PIZZAS

## SUR PLACE OU À EMPORTER DU MARDI AU SAMEDI



### PIZZAS BASE TOMATE

Toutes nos pizzas sont préparées avec une Mozzarella Fior di Latte

**MARGHERITA** 13 €

Sauce tomate, mozzarella, origan

**REGINA** 17 €

Jambon blanc, champignons, olives, origan

**NAPOLETANA** 15 €

Anchois, câpres, olives, origan

**GIARDINO** 16 €

Assortiment de légumes rôtis, roquette, origan

**CAPRA NOCE** 17 €

Chèvre, miel, noix, romarin frais, origan

**4 FORMAGGI** 17 €

Chèvre, gorgonzola, reblochon, origan

**CALORE** 17 €

Oignons confits, saucisse épicée italienne spianata, gorgonzola, origan

**LITTLE ITALY** 18 €

Oignons rouges, bœuf Tex Mex, poivrons confits, origan, sauce blanche

**FABRIK** 19 €

Mozzarella, jambon cru, burrata, roquette, crème de balsamique, oignons rouges croquants

**CAPRESE FOCACCIA** 17 €

Tomates cœur de bœuf fraîches, mozzarella, huile olive, origan



### PIZZAS BASE CRÈME

Toutes nos pizzas sont préparées avec une Mozzarella Fior di Latte

**SAVOYARDE** 18 €

Lard fumé, reblochon, pommes de terre, origan

**KEBAB** 17 €

Base blanche, kebab, tomates cerises, poivrons confits, sauce blanche

**DOLCE VITA** 18 €

Base blanche, saumon fumé, citron confit, roquette

**TARTUFFATA** 19 €

Crème de truffe, jambon blanc, pignons de pin torréfiés, origan

**SUPPLÉMENT INGRÉDIENT** 2 €

**SUPPLÉMENT BURRATA** 5 €

**PIZZAS 14 €**  
À EMPORTER

☎ 04 79 24 67 99

